

# Torta de cabello de ángel sabor a calabaza

Sirve: 12 porciones

## Ingredientes

**1 paquete** mezcla para torta de cabello de ángel

**1 cucharada** harina

**1 cucharadita** especias para pastel de calabaza

**3/4 taza** calabaza enlatada

**1 taza** agua fría

## Preparación

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. En un tazón grande, bata todos los ingredientes usando una batidora eléctrica a baja velocidad durante 30 segundos. Bata a velocidad media durante 1 minuto.
3. Vierta en un molde de 10 pulgadas para torta de cabello de ángel sin engrasar.
4. Hornee de 37 a 47 minutos o hasta que esté bien dorado y las grietas estén secas.
5. Saque del horno e inmediatamente coloque el molde al revés hasta que se enfríe.

### Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
<b>Calorías</b>	<b>133</b>
<b>Grasa total</b>	<b>0 g</b>
Grasa saturada	0 g
Colesterol	0 mg
<b>Sodio</b>	<b>306 mg</b>
<b>Total de Carbohidrato</b>	<b>31 g</b>
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	22 g
Azúcares Añadidas incluidas	21 g
<b>Proteínas</b>	<b>2 g</b>
Vitamina D	0 IU
Calcio	59 mg
Hierro	0 mg
Potasio	64 mg
N/A - Información no está disponible	
<b>MiPlato Grupos de Alimentos</b>	
 Granos	1 onza

Ohio State University Cooperative Extension, Ross County Extension Office.